

www.GEAppliances.com

Built-In Gas Cooktops

Owner's Manual

JGP328
JGP628
JGP932
JGP933
JGP962
JGP963

Write the model and serial numbers here:

Model # _______________

Serial # _______________

You can find them on a label under the cooktop.



350A4502P302 164D4290P100-1 *49-80142-1 09-04 JR*

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

WARNING: **If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.**

— **Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.**

— ***WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS***

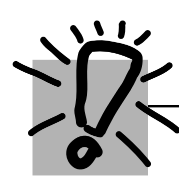
- **Do not try to light any appliance.**
- **Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.**
- **Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
- **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**

— **Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.**



⚠ WARNING!

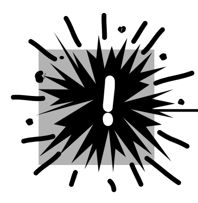
For your safety, the information in this manual must be followed to minimize the risk of fire or explosion, electric shock, or to prevent property damage, personal injury, or loss of life.



IMPORTANT SAFETY NOTICE

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

Gas appliances can cause minor exposure to four of these substances, namely benzene, carbon monoxide, formaldehyde and soot, caused primarily by the incomplete combustion of natural gas or LP fuels. Properly adjusted burners, indicated by a bluish rather than a yellow flame, will minimize incomplete combustion. Exposure to these substances can be minimized by venting with an open window or using a ventilation fan or hood.

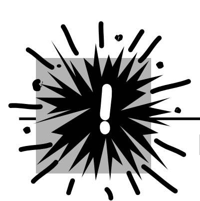


SAFETY PRECAUTIONS

Have the installer show you the location of the cooktop gas shut-off valve and how to shut it off if necessary.

- Have your cooktop installed and properly grounded by a qualified installer, in accordance with the Installation Instructions. Any adjustment and service should be performed only by qualified gas cooktop installers or service technicians.
- Do not attempt to repair or replace any part of your cooktop unless it is specifically recommended in this manual. All other service should be referred to a qualified technician.
- Locate the cooktop out of kitchen traffic path and out of drafty locations to prevent pilot outage and poor air circulation.
- Plug your cooktop into a 120-volt grounded outlet only. Do not remove the round grounding prong from the plug. If in doubt about the grounding of the home electrical system, it is your personal responsibility and obligation to have an ungrounded outlet replaced with a properly grounded, three-prong outlet in accordance with the National Electrical Code. Do not use an extension cord with this appliance.
- Let the burner grates and other surfaces cool before touching them or leaving them where children can reach them.
- Be sure all packaging materials are removed from the cooktop before operating it to prevent fire or smoke damage should the packaging material ignite.
- Be sure your cooktop is correctly adjusted by a qualified service technician or installer. This counter unit, as shipped from the factory, can only be operated with natural gas. Do not try to operate it with LP (bottled) gas unless you follow the Installation Instructions packed with your cooktop. See LP Gas Adjustments.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.



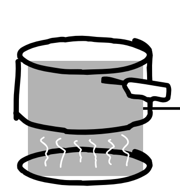
SAFETY PRECAUTIONS

- Do not leave children alone or unattended where a cooktop is hot or in operation. They could be seriously burned.
- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the cooktop.
- **CAUTION:** Items of interest to children should not be stored in cabinets above a cooktop—children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.

> **WARNING: NEVER** use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the cooktop.

- Always keep wooden and plastic utensils and canned food a safe distance away from your cooktop.
- Always keep combustible wall coverings, curtains or drapes a safe distance from your cooktop.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Be careful when reaching for items stored in cabinets over the cooktop. Flammable material could be ignited if brought in contact with flame or hot oven surfaces and may cause severe burns.
- Teach children not to play with the controls or any other part of the cooktop.
- For your safety, never use your appliance for warming or heating the room.
- Always keep dish towels, dishcloths, pot holders and other linens a safe distance from your cooktop.
- Do not store flammable materials near a cooktop.
- Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate near the cooktop.
- Do not operate the burner without all burner parts in place.
- Do not clean the cooktop with flammable or volatile cleaning fluids.
- Do not clean the cooktop when the appliance is in use.
- Avoid scratching the cooktop with sharp instruments, or with rings and other jewelry.
- Never use the cooktop as a cutting board.
- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface burner by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

  Flaming grease outside a pan can be put out by covering it with baking soda or, if available, by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.



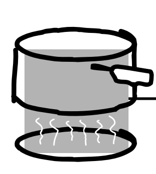
⚠ WARNING!

SURFACE BURNERS

Use proper pan size—avoid pans that are unstable or easily tipped. Select cookware having flat bottoms large enough to cover burner grates. To avoid spillovers, make sure cookware is large enough to contain the food properly. This will both save cleaning time and prevent hazardous accumulations of food, since heavy spattering or spillovers left on cooktop can ignite. Use pans with handles that can be easily grasped and remain cool.

- Always use the ***LITE*** position when igniting the top burners and make sure the burners have ignited.
- Never leave the surface burners unattended at high flame settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders come near open flames when lifting cookware. Do not use a towel or other bulky cloth in place of a pot holder. Such cloths can catch fire on a hot burner.
- When using glass cookware, make sure it is designed for cooktop cooking.
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, turn cookware handles toward the side or back of the cooktop without extending over adjacent burners.
- Always turn the surface burner controls off before removing cookware.
- Carefully watch foods being fried at a high flame setting.
- Always heat fat slowly, and watch as it heats.
- Do not leave any items on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items and will increase pressure in closed containers, which may cause them to burst.
- If a combination of oils or fats will be used in frying, stir together before heating or as fats melt slowly.
- Do not use a wok on the cooking surface if the wok has a round metal ring that is placed over the burner grate to support the wok. This ring acts as a heat trap, which may damage the burner grate and burner head. Also, it may cause the burner to work improperly. This may cause a carbon monoxide level above that allowed by current standards, resulting in a health hazard.
- Foods for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- Use the least possible amount of fat for effective shallow or deep-fat frying. Filling the pan too full of fat can cause spillovers when food is added.
- Use a deep fat thermometer whenever possible to prevent overheating fat beyond the smoking point.
- Never try to move a pan of hot fat, especially a deep-fat fryer. Wait until the fat is cool.
- When preparing flaming foods under the hood, turn the fan on.
- Do not leave plastic items on the cooktop—they may melt if left too close to the vent.
- Keep all plastics away from the surface burners.
- If you smell gas, turn off the gas to the cooktop and call a qualified service technician. Never use an open flame to locate a leak.
- To avoid the possibility of a burn, always be certain that the controls for all burners are at the off position and all grates are cool before attempting to remove them.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

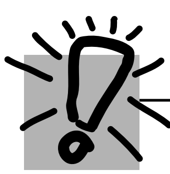


SURFACE BURNERS

Adjust the top burner flame size so it does not extend beyond the edge of the cookware. Excessive flame is hazardous.

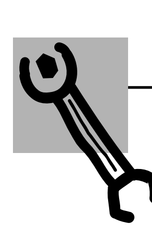
- Clean the cooktop surface with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface, be careful to avoid steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

  NOTE: We recommend that you avoid wiping any surface areas until they have cooled. Sugar spills are the exception to this. Please see *Cleaning the glass cooktop surface* section.
- When the cooktop is cool, use only CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner and the CERAMA BRYTE® Cleaning Pad to clean the cooktop.
- To avoid possible damage to the cooking surface, do not apply cleaning cream to the glass surface when it is hot.
- After cleaning, use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning cream residue.
- Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream labels.
- Never clean the cooktop surface when it is hot. Some cleaners produce noxious fumes and wet cloths could cause steam burns if used on a hot surface.
- Never leave jars or cans of fat drippings on or near your cooktop.
- Don't use aluminum foil to line burner bowls. Misuse could result in a fire hazard or damage to the cooktop.
- Do not cover or block the area around the cooktop knobs. This area must be kept clear for proper ventilation and burner performance.
- Large scratches or impacts to glass cooktops can lead to broken or shattered glass.
- Clean only parts listed in this Owner's Manual.



COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY…

Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.



LP CONVERSION KIT

Your cooktop is shipped from the factory set to operate only with Natural Gas.

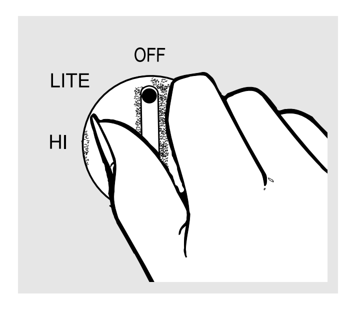
If you wish to use your cooktop with Liquefied Petroleum Gas, you must follow the Installation Instructions packed with your cooktop. See LP Gas Adjustments.



READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.



Be sure you turn the control knob to OFF when you finish cooking.

How to Light a Burner

Your cooktop burners are lit by electric ignition, eliminating the need for standing pilot lights with constantly burning flames.

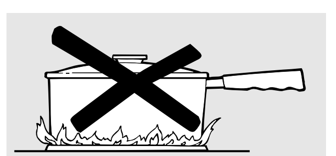
Push the control knob in and turn it counterclockwise to the ***LITE*** position. After the burner ignites, turn the knob to adjust the flame size. To turn the burner off, turn the knob clockwise as far as it will go, to the ***OFF*** position.

- *In case of a power failure, you can light the burners with a match. Hold a lit match to the burner; then push in and turn the control knob to the LITE position. Use extreme caution when lighting burners this way. Burners in use when an electrical power failure occurs will continue to operate normally.*
- *Do not operate the burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.*
- *Check to be sure the burner you turn on is the one you want to use.*
- *Be sure the burners and grates are cool before you place your hand, a pot holder, cleaning cloths or other materials on them.*

Simmer and Power Burners *(on some models)*

The left front and rear burners are best for smaller pans and cooking operations requiring carefully controlled simmering conditions.

The front right burner is a high power burner for larger pans and fast boiling operations.



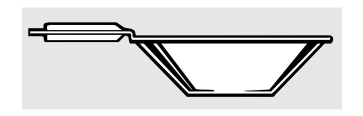
How to Select Flame Size

For safe handling of cookware, never let the flames extend up the sides of the cookware.

Watch the flame, not the knob, as you reduce heat. The flame size on a gas burner should match the cookware you are using.

Any flame larger than the bottom of the cookware is wasted and only serves to heat the handle.

Using the cooktop burners.



Use a flat-bottomed wok.

Wok This Way

We recommend that you use a flat-bottomed wok, available at your local retail stores, or use the Wok Holder accessory with traditional round-bottomed woks. The Wok Holder accessory can be ordered from your appliance dealer.

The Wok Holder fits on top of the cooktop grate to provide support and proper air circulation for traditional round-bottom woks only. Do not use flat-bottomed woks with the Wok Holder.

Do not use a wok on any other support ring. Placing the ring over the burner grate may cause the burner to work improperly, resulting in carbon monoxide levels above allowable current standards. This could be dangerous to your health. Do not try to use such woks without the ring unless you are using the Wok Holder. You could be seriously burned if the wok tipped over.

Cookware

Aluminum: Medium-weight cookware is recommended because it heats quickly and evenly. Most foods brown evenly in an aluminum skillet. Use saucepans with tight-fitting lids when cooking with minimum amounts of water.

Enamelware: Under some conditions, the enamel of some cookware may melt. Follow cookware manufacturer's recommendations for cooking methods.

Glass: There are two types of glass cookware: those for oven use only and those for cooktop cooking (saucepans, coffee and tea pots). Glass conducts heat very slowly.

Cast Iron: If heated slowly, most skillets will give satisfactory results.

Heatproof Glass-Ceramic: Can be used for either surface or oven cooking. It conducts heat very slowly and cools very slowly. Check cookware manufacturer's directions to be sure it can be used on a gas cooktop.

Stainless Steel: This metal alone has poor heating properties and is usually combined with copper, aluminum or other metals for improved heat distribution. Combination metal skillets usually work satisfactorily if they are used with medium heat as the manufacturer recommends.

Home Canning Tips

Be sure the canner is centered over the burner.

Make sure the canner is flat on the bottom.

To prevent burns from steam or heat, use caution when canning.

Use recipes and procedures from reputable sources. These are available from manufacturers such as Ball® and Kerr® and the Department of Agriculture Extension Service.

Flat-bottomed canners are recommended. Use of water bath canners with rippled bottoms may extend the time required to bring the water to a boil.

Care and cleaning of the cooktop.

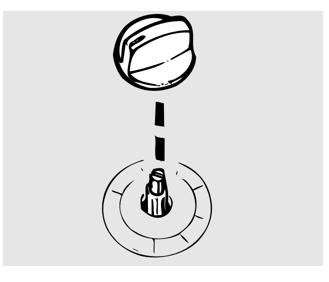
Be sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the cooktop.

How to Remove Packaging Tape

To assure no damage is done to the finish of the product, the safest way to remove the adhesive left from packaging tape on new appliances is an application of a household liquid dishwashing detergent, mineral oil or cooking oil.

Apply with a soft cloth and allow to soak. Wipe dry and then apply an appliance polish to thoroughly clean and protect the surface.

NOTE: *The plastic tape must be removed from all chrome trim. It cannot be removed if it is baked on.*



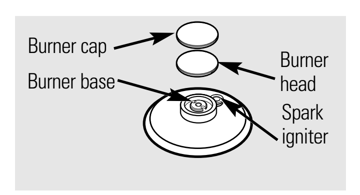
Pull the knob straight off the stem.

Control Knobs

Clean up spatters with a damp cloth. Remove heavier soil with warm, soapy water.

Do not use abrasives of any kind on the control panel.

The control knobs may be removed for easier cleaning. To remove a knob, pull it straight off the stem. Wash the knobs in soap and water but do not soak.



CAUTION: DO NOT OPERATE THE BURNER WITHOUT ALL BURNER PARTS IN PLACE.

Burner Assembly

The burner assemblies should be washed regularly and, of course, after spillovers.

Turn all controls off before removing burner parts.

The burner grates, burner heads and burner caps can be removed for easy cleaning.

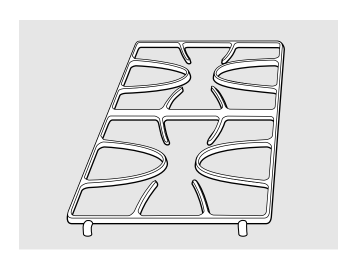
The electrode of the spark igniter is exposed beyond the surface of the burner base. When cleaning the cooktop, be careful not to snag the electrode of the spark igniter with your cleaning cloth. Damage to the igniter could occur. ***To avoid snagging a cloth on the spark igniter, leave the burner heads in place when cleaning the cooktop.***

Be careful not to push in any cooktop controls while cleaning the cooktop. A slight electrical shock might result which could cause you to knock over hot cookware.

Wash burner parts with an all-purpose non-abrasive cleaner and warm water. Soak stubborn soil. Dry them with a cloth—do not reassemble while wet.

To reassemble, replace the burner head first, then the burner cap and finally the burner grate. Be sure the pins in the burner head are properly located in the burner base holes.

Care and cleaning of the cooktop.



When replacing the grates, be sure they're positioned securely over the burners.

Burner Grates

Porcelain enamel burner grates should be washed regularly and, of course, after spillovers.

Wash them in hot, soapy water and rinse with clean water. You may also use abrasive cleaners and steel wool pads to clean burner grates. Dry the grates with a cloth—don't put them back on the cooktop wet.

To get rid of burned-on food, place the grates in a covered container. Add 1/4 cup ammonia and let them soak several hours or overnight. Wash, rinse well and dry.

Although they're durable, the grates will gradually lose their shine, regardless of the best care you can give them. This is due to their continual exposure to high temperatures.

Do not operate a burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.

Porcelain Enamel Cooktop *(on some models)*

The porcelain enamel finish is sturdy but breakable if misused. This finish is acid-resistant. However, any acidic foods spilled (such as fruit juices, tomato or vinegar) should not be permitted to remain on the finish.

If acids spill on the cooktop while it is hot, use a dry paper towel or cloth to wipe it up right away. When the surface has cooled, wash with soap and water. Rinse well.

For other spills such as fat spatterings, wash with soap and water or cleansing powders after the surface has cooled. Rinse well. Polish with a dry cloth.

Stainless Steel Surfaces *(on some models)*

Do not use a steel wool pad; it will scratch the surface.

To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water, a stainless steel cleaner such as Kleen King®, or an all-purpose liquid or spray cleaner. Always scrub in the direction of the grain. Rinse thoroughly with a sponge or cloth and clean water. Dry with a soft, clean cloth.

After cleaning, use a stainless steel polish, such as Stainless Steel Magic®, Revere Copper and Stainless Steel Cleaner® or Wenol All Purpose Metal Polish®. Follow the product instructions for cleaning the stainless steel surface.



Clean your cooktop after each spill. Use CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner.

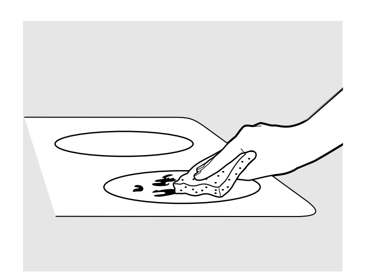
Normal Daily Use Cleaning

ONLY use CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner on the glass cooktop. Other creams may not be as effective.

To maintain and protect the surface of your glass cooktop, follow these steps:

1. Before using the cooktop for the first time, remove the burner grates and clean the cooktop with CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.
2. Daily use of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner will help keep the cooktop looking new.
3. Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner directly to the cooktop.
4. Use a paper towel or CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops to clean the entire cooktop surface.
5. Use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue. No need to rinse.

NOTE: *It is very important that you DO NOT heat the cooktop until it has been cleaned thoroughly.*

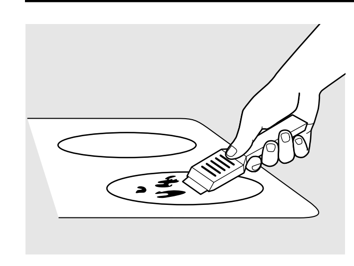


Use a CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops or a Scotch-Brite® Multi-Purpose No Scratch blue scrub pad.

Burned-On Residue

WARNING: *DAMAGE to your glass surface may occur if you use scrub pads other than the pad included with your cooktop.*

1. Allow the cooktop to cool.
2. Remove the burner grates and spread a few drops of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner on the entire burned residue area.
3. Using the included CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops, rub the residue area, applying pressure as needed.
4. If any residue remains, repeat the steps listed above as needed.
5. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner and a paper towel.



The CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Scraper and all recommended supplies are available through our Parts Center. See instructions under "To Order Parts" section on next page.

NOTE: *Do not use a dull or nicked blade.*

Heavy, Burned-On Residue

1. Allow the cooktop to cool.
2. Remove the burner grates. Use a single-edge razor blade scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the soil. It will be necessary to apply pressure to the razor scraper in order to remove the residue.
3. After scraping with the razor scraper, spread a few drops of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner on the entire burned residue area. Use the CERAMA BRYTE® Cleaning Pad to remove any remaining residue.
4. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner and a paper towel.

Cleaning the glass cooktop surface. *(on some models)*

Metal Marks and Scratches

1. Be careful not to slide pots and pans across your cooktop. It will leave metal markings on the cooktop surface.

   These marks are removable using the CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner with the CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops.

2. If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave black discoloration on the cooktop.

   This should be removed immediately before heating again or the discoloration may be permanent.

WARNING: *Carefully check the bottom of pans for roughness that would scratch the cooktop.*

Glass surface—potential for permanent damage.

Our testing shows that if you are cooking high sugar mixtures such as jelly or fudge and have a spillover, it can cause permanent damage to the glass surface unless the spillover is immediately removed.

Damage from Sugary Spills and Melted Plastic

1. Turn off all surface burners and, with an oven mitt, remove hot pans and grates.
2. Wearing an oven mitt:
   a. Use a single-edge razor blade scraper (CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Scraper) to move the spill to a cool area on the cooktop.

   b. Remove the spill with paper towels.
3. Any remaining spillover should be left until the surface of the cooktop has cooled.
4. Don't use the surface units again until all of the residue has been completely removed.

NOTE: *If pitting or indentation in the glass surface has already occurred, the cooktop glass will have to be replaced. In this case, service will be necessary.*

To Order Parts

To order CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner and the cooktop scraper, please call our toll-free number:

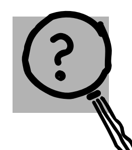
National Parts Center **800.626.2002.**

CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner . . . .*# WX10X300*

CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Scraper . . . .*# WX10X0302*

Kit . . . .*# WB64X5027*
(Kit includes cream and cooktop scraper)

CERAMA BRYTE® Cleaning Pads for Ceramic Cooktops . . . .*# WX10X350*



Troubleshooting Tips
Save time and money! Review the chart on this page first and you may not need to call for service.

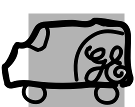
Problem	Possible Causes	What To Do
Burners have yellow or yellow-tipped flames	**The combustion quality of burner flames needs to be determined visually.**	• Use the illustrations below to determine if your burner flames are normal. If burner flames look like ***A,*** call for service. Normal burner flames should look like ***B*** or ***C,*** depending on the type of gas you use. With LP gas, some yellow tipping on outer cones is normal. ***A–Yellow flames*** *Call for service* ***B–Yellow tips on outer cones*** *Normal for LP gas* ***C–Soft blue flames*** *Normal for natural gas*
Control knobs will not turn	**Knob isn't pushed down.**	• To turn from the ***OFF*** position, push the knob in and then turn.
Burners do not light	**Plug on cooktop is not completely inserted in the electrical outlet.**	• Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	Gas supply not connected or turned on.	• See the Installation Instructions that came with your cooktop.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	• Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Burner parts not replaced correctly.	• See the *Care and cleaning of the cooktop* section.
Ticking sound of spark igniter persists after burner lights	**Control knob is still in the *LITE* position.**	• Turn the knob out of the ***LITE*** position to the desired setting. • Turn the burner off and relight. If ticking is still present, call for service.
Burner flames very large or yellow	**Improper air to gas ratio.**	• If cooktop is connected to LP gas, check all steps in the Installation Instructions that came with your cooktop.

Before you call for service…

Problem	Possible Causes	What To Do
Scratches (may appear as cracks) on cooktop glass surface	**Incorrect cleaning methods being used.**	• Scratches are not removable. Tiny scratches will become less visible in time as a result of cleaning.
	Cookware with rough bottoms being used or coarse particles (salt or sand) were between the cookware and the surface of the cooktop.	• To avoid scratches, use the recommended cleaning procedures. Make sure bottoms of cookware are clean before use, and use cookware with smooth bottoms.
	Cookware has been slid across the cooktop surface.	
Areas of discoloration on the glass cooktop surface	**Food spillovers not cleaned before next use.**	• See the *Cleaning the glass cooktop* section.
	Hot surface on a model with a light-colored cooktop.	• This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.
Plastic melted to the glass cooktop surface	**Hot cooktop came into contact with plastic placed on the hot cooktop.**	• See the *Glass surface—potential for permanent damage* section in the *Cleaning the glass cooktop surface* section.
Pitting (or indentation) of the cooktop	**Hot sugar mixture spilled on the cooktop.**	• Call a qualified technician for replacement.

Notes.

GE Gas Cooktop Warranty. *(For Customers in the United States)*



All warranty service provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service, on-line, 24 hours a day, visit us at www.GEAppliances.com, or call 800.GE.CARES (800.432.2737).

Staple your receipt here. Proof of the original purchase date is needed to obtain service under the warranty.

For The Period Of:	GE Will Replace:
One Year *From the date of the original purchase*	***Any part*** of the cooktop which fails due to a defect in materials or workmanship. During this ***full one-year warranty,*** GE will also provide, ***free of charge,*** all labor and related service costs to replace the defective part.

What GE Will Not Cover:

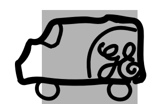
- **Service trips to your home to teach you how to use the product.**
- **Improper installation.**
- **Failure of the product if it is abused, misused, or used for other than the intended purpose or used commercially.**
- **Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.**
- **Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.**
- **Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.**

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within the USA. In Alaska, the warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

Warrantor: General Electric Company, Louisville, KY 40225

Gas Cooktop Warranty. *(For Customers in Canada)*



All warranty service provided by our Factory Service Centers or an authorized Customer Care® technician. For service, call 1.800.361.3400.

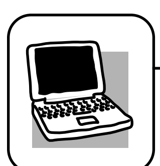
Staple your receipt here. Proof of the original purchase date is needed to obtain service under the warranty.

For The Period Of:	We Will Replace:
One Year *From the date of the original purchase*	***Any part*** of the cooktop which fails due to a defect in materials or workmanship. During this ***full one-year warranty,*** GE will also provide, ***free of charge,*** all labor and related service costs to replace the defective part.

What We Will Not Cover:

- **Service trips to your home to teach you how to use the product.**
- **Improper installation.**
- **Failure of the product if it is abused, misused, or used for other than the intended purpose or used commercially.**
- **Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.**
- **Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.**
- **Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.**

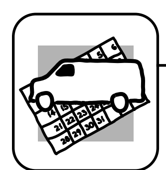
Warrantor: CAMCO INC.



GE Appliances Website

In the U.S.: **www.GEAppliances.com**

Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals, order parts, catalogs, or even schedule service on-line. You can also "Ask Our Team of Experts™" your questions, and so much more... **In Canada: www.geappliances.ca**

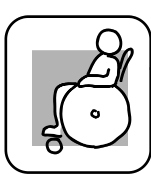


Schedule Service

In the U.S.: **www.GEAppliances.com**

Expert GE repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience 24 hours any day of the year! Or call 800.GE.CARES (800.432.2737) during normal business hours.

In Canada, call 1.800.361.3400

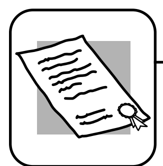


Real Life Design Studio

In the U.S.: **www.GEAppliances.com**

GE supports the Universal Design concept—products, services and environments that can be used by people of all ages, sizes and capabilities. We recognize the need to design for a wide range of physical and mental abilities and impairments. For details of GE's Universal Design applications, including kitchen design ideas for people with disabilities, check out our Website today. For the hearing impaired, please call 800.TDD.GEAC (800.833.4322).

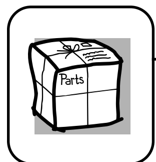
In Canada, contact: Manager, Consumer Relations, Camco, Inc.
Suite 310, 1 Factory Lane
Moncton, N.B. E1C 9M3



Extended Warranties

In the U.S.: **www.GEAppliances.com**

Purchase a GE extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime, or call 800.626.2224 during normal business hours. GE Consumer Home Services will still be there after your warranty expires. **In Canada, call 1.888.261.2133**



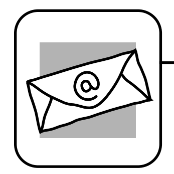
Parts and Accessories

In the U.S.: **www.GEAppliances.com**

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes (VISA, MasterCard and Discover cards are accepted). Order on-line today, 24 hours every day or by phone at 800.626.2002 during normal business hours.

Instructions contained in this manual cover procedures to be performed by any user. Other servicing generally should be referred to qualified service personnel. Caution must be exercised, since improper servicing may cause unsafe operation.

Customers **in Canada** should consult the yellow pages for the nearest Camco service center, or call 1.888.261.3055.

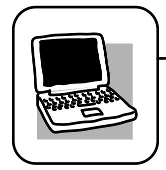


Contact Us

In the U.S.: **www.GEAppliances.com**

If you are not satisfied with the service you receive from GE, contact us on our Website with all the details including your phone number, or write to: General Manager, Customer Relations
GE Appliances, Appliance Park
Louisville, KY 40225

In Canada: www.geappliances.ca, or write to: Director, Consumer Relations, Camco, Inc.
Suite 310, 1 Factory Lane
Moncton, N.B. E1C 9M3



Register Your Appliance

In the U.S.: **www.GEAppliances.com**

Register your new appliance on-line—at your convenience! Timely product registration will allow for enhanced communication and prompt service under the terms of your warranty, should the need arise. You may also mail in the preprinted registration card included in the packing material. **In Canada: www.geappliances.ca**

Printed in the United States



www.electromenagersge.ca

Plaque de Cuisson À Gaz

Manuel du propriétaire

JGP328
JGP628
JGP932
JGP933
JGP962
JGP963

Transcrivez les numéros de modèle et de série ici :

Modèle # _____________

Série # _______________

Vous les trouverez sur une étiquette apposée sous la plaque.



350A4502P302 164D4290P100-1 49-80142-1 09-04 JR

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION.

AVERTISSEMENT : **Si vous ne suivez pas exactement les informations communiquées dans ce manuel, un incendie ou une explosion peut se produire entraînant des dommages à votre propriété, des blessures corporelles ou même la mort.**

— Ne pas entreposer ou utiliser de l'essence ou d'autres combustibles à proximité de cet appareil ou tout autre appareil.

— *QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ L'ODEUR DE GAZ*

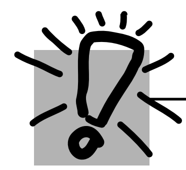
- **Ne pas tenter d'allumer tout autre appareil.**
- **Ne pas toucher tout interrupteur électrique; ne pas utiliser le téléphone dans votre résidence.**
- **Appeler immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivre les instructions du fournisseur.**
- **Si vous ne pouvez pas rejoindre le fournisseur de gaz, appeler le service des incendies.**

— L'installation et l'entretien doivent être exécutés par un spécialiste qualifié, une compagnie assurant l'entretien de ce type d'appareil ou par le fournisseur de gaz.



⚠ AVERTISSEMENT!

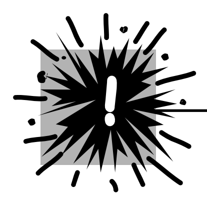
Pour votre sécurité, nous vous conseillons de suivre les informations contenues dans ce manuel afin de réduire les risques d'incendie ou d'explosion, les chocs électriques ou pour empêcher tout dommage à la propriété, les blessures corporelles ou la perte de vie.



AVIS IMPORTANT SUR LA SÉCURITÉ

Le décret de la Californie sur la consommation d'eau de table et l'application des règles sur les produits toxiques exige que le gouverneur de cet état publie une liste des substances connues pour causer le cancer, des malformations à la naissance et autres dommages du même type. Ce décret exige que les fabricants avertissent leur clientèle quant à leur exposition potentielle à ces produits.

Les appareils fonctionnant au gaz peuvent causer une exposition mineure à quatre de ces substances, soit le benzène, l'oxyde de carbone, le formaldehyde et la suie qui sont causées principalement par la combustion incomplète du gaz naturel ou du gaz LP. Le bon réglage des brûleurs indiqué par une flamme de couleur plutôt qu'une flamme jaune minimisera une combustion incomplète. L'exposition à ces substances peut être réduite par l'ouverture d'une fenêtre, l'utilisation d'un ventilateur ou d'une hotte.

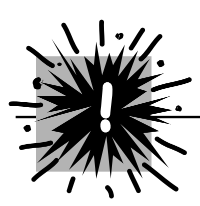


PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Demander à l'installateur d'indiquer où se trouve le robinet de fermeture de la plaque de cuisson et si nécessaire, comment le fermer.

- Assurez-vous que votre plaque de cuisson est correctement montée et mise à la terre par un installateur qualifié conformément aux instructions de montage. Tout réglage et service doivent être exécutés par un installateur de plaques de cuisson à gaz ou un technicien qualifié.
- Ne pas tenter de réparer ou de remplacer toute pièce de votre plaque de cuisson excepté si une telle intervention est spécifiquement recommandée dans ce manuel. Tout autre service doit être référé à un technicien qualifié.
- Placer votre plaque de cuisson en dehors de la circulation de personnes dans la cuisine et à l'abri de courants d'air afin de prévenir l'extinction de la veilleuse et une circulation d'air déficiente.
- Brancher votre plaque de cuisson sur une prise de 120 volts avec mise à la terre uniquement. Ne pas couper la troisième broche de mise à la terre de la prise. En cas de doute sur la mise à la terre du circuit d'alimentation électrique du domicile, il vous appartient et vous êtes dans l'obligation de faire remplacer une prise sans mise à la terre par une prise à trois broches avec mise à la terre conformément au code sur la sécurité des installations électriques. Ne pas utiliser un fil de rallonge avec cet appareil.
- Laisser les grilles des brûleurs ainsi que les autres surfaces se refroidir avant de les toucher et ne pas les laisser sans surveillance au cas où des enfants pourraient y avoir accès.
- Assurez-vous que tout le matériel d'emballage à été enlevé de la plaque de cuisson avant d'utiliser celle-ci afin de prévenir des dommages causés par un incendie ou la formation de fumée si le matériel d'emballage s'enflamme.
- Assurez-vous que votre plaque de cuisson a été correctement réglée par un technicien de service ou un installateur qualifié. Tel qu'expédié de l'usine, cet appareil de comptoir ne peut être utilisé qu'avec du gaz naturel. Ne pas tenter de l'alimenter au gaz de pétrole liquéfié (en bouteille) sauf si vous respectez les instructions qui accompagnent la plaque. Voir la section Réglages pour utilisation avec gaz LP (gaz de pétrole liquéfié).

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION.



PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

- Ne pas laisser des enfants seuls ou sans surveillance lorsqu'une plaque de cuisson est chaude ou en cours d'utilisation. Ils pourraient être gravement brûlés.
- Ne permettre à personne de grimper, de se tenir debout ou de se suspendre à la plaque de cuisson.
- **ATTENTION :** Les articles intéressant les enfants ne doivent pas être entreposés dans des placards au dessus d'une plaque de cuisson. Les enfants grimpant sur la plaque de cuisson pour atteindre des articles peuvent subir de graves blessures.

⚠ AVERTISSEMENT :
N'utilisez ***JAMAIS*** cet appareil pour réchauffer votre maison. Si vous le faites, vous risquez d'occasionner un empoisonnement par monoxyde de carbone et de surchauffer la plaque de cuisson.

- Toujours garder les ustensiles en bois et en plastique ainsi que les boîtes de conserve à l'écart de votre plaque.
- Toujours garder les papiers muraux inflammables, rideaux et draperies à l'écart de votre plaque.
- Ne jamais porter de vêtements amples ou pendants au cours de l'utilisation de l'appareil. Faire attention si vous désirez avoir accès aux articles entreposés dans des placards au dessus de la plaque de cuisson. Les matériaux inflammables peuvent prendre feu s'ils sont exposés au contact d'une flamme ou d'une surface chaude, entraînant la possibilité de brûlures graves.
- Enseigner aux enfants de ne pas jouer avec les commandes ou toute autre partie de la plaque de cuisson.
- Pour votre sécurité, ne jamais utiliser l'appareil pour chauffer ou réchauffer une pièce.
- Toujours garder les serviettes, torchons, mitaines de four et tout autre linge à l'écart de votre plaque de cuisson.
- Ne pas entreposer des matières inflammables à proximité de la plaque de cuisson.
- Ne pas entreposer ou utiliser des matières combustibles, de l'essence ou autre gaz et liquide inflammables à proximité de cet appareil ou tout autre type d'appareil.
- Ne pas laisser la graisse de cuisine ou toute autre matière inflammable s'accumuler à proximité de la plaque de cuisson.
- Ne pas faire fonctionner le brûleur sans que tous les autres éléments de brûleurs soient en place.
- Ne pas nettoyer la plaque de cuisson avec des liquides de nettoyage inflammables ou volatiles.
- Ne pas nettoyer la plaque de cuisson lorsqu'elle est en service.
- Eviter d'égratigner la plaque de cuisson avec des instruments pointus, bagues et autres bijoux.
- Ne jamais utiliser la plaque de cuisson comme planche à découper.
- Ne pas utiliser de l'eau sur les feux de graisse. Ne pas soulever une poêle qui a pris feu. Mettre les commandes sur arrêt. Etouffer une poêle enflammée sur un brûleur de surface en la couvrant complètement avec un couvercle de la même dimension, une tôle à biscuits ou un plateau. Utiliser un extincteur multi-usages à poudre ou à mousse.

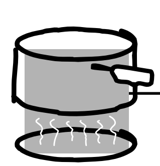
  La graisse enflammée hors d'une poêle peut être éteinte en la couvrant avec du bicarbonate de soude ou si disponible, avec un extincteur multi-usages à poudre ou à mousse.

⚠ AVERTISSEMENT!
BRÛLEURS DE SURFACE

Utiliser une poële de dimensions correctes—Eviter les poêles instables et pouvant se renverser facilement. Choisir des casseroles avec fond plat et dont la surface est suffisante pour couvrir les grilles des brûleurs. Pour éviter des débordements, assurez-vous que la casserole est suffisamment grande pour contenir les aliments correctement. Ces précautions vous feront gagner du temps pour la vaisselle tout en prévenant les accumulations dangereuses de nourriture étant donné que les éclaboussures importante et les débordements sur la plaque peuvent s'enflammer. Utiliser des casseroles munies de manches et qui sont de ce fait facilement manipulables et restent froides.

- Toujours utiliser la position ***LITE*** (allumage) lors de l'allumage des brûleurs supérieurs et s'assurer que les brûleurs se sont allumés.
- Ne jamais laisser les brûleurs de surface fonctionner sans surveillance lorsque les réglages de flamme sont à la position "HI." Les débordements entraînent la formation de fumée et une accumulation de graisse qui peut s'enflammer.
- N'utiliser que des mitaines de four sèches. S'ils sont humides ou mouillés en présence d'une surface chaude, ils peuvent causer des brûlures dûes à la vapeur. Lorsque vous soulevez des casseroles, ne pas laisser les mitaines de four s'approcher des flammes. Ne pas utiliser de serviettes ou un autre linge épais pour remplacer des mitaines de four. Ce type de linge peut s'enflammer au contact d'un brûleur chaud.
- Si vous utilisez de la vaisselle en verre, assurez-vous qu'elle est prévue pour la cuisson sur ce type de plaque.
- Afin de réduire les possibilités de brûlures, l'allumage de matières inflammables et les débordements, orienter les poignées de la casserole sur le côté ou vers l'arrière de la plaque sans qu'elles ne surplombent les brûleurs adjacents.
- Toujours mettre les commandes du brûleur de surface sur OFF (arrêt) avant de déplacer la casserole.
- Observer attentivement la nourriture qui frit lorsque le réglage de flamme est élevé.
- Faire chauffer la graisse lentement et observer l'opération.
- Ne laisser aucun objet sur la plaque. L'air chaud provenant de l'évent peut enflammer les objets inflammables, entraînant une augmentation de pression dans les contenants fermés donc un risque d'explosion.
- Si un mélange d'huile et de graisse est utilisé pour la friture, mélanger les deux composants avant le chauffage ou lorsque la graisse fond lentement.
- Ne pas utiliser un wok sur la surface de cuisson si cet ustensile comporte un support métallique rond placé sur le brûleur. Cet anneau se comporte comme accumulateur de chaleur qui peut endommager la grille du brûleur et la tête de ce dernier. De plus, l'anneau peut empêcher le brûleur de fonctionner correctement et causer une concentration d'oxyde de carbone supérieure à celle tolérée par les normes actuelles et représenter un danger pour la santé.
- Les aliments à frire doivent être aussi secs que possible. La gelée sur les aliments surgelés ou l'humidité des aliments frais peut entraîner le bouillonnement de graisse chaude avec débordement sur les parois de la casserole.
- Utiliser le minimum de graisse pour faire une friture avec un volume de graisse important ou minime. Le remplissage excessif de la casserole peut entraîner des débordements lorsque les aliments sont ajoutés.
- Dans la mesure du possible, utiliser un thermomètre pour prévenir une surchauffe au delà du degré de température provoquant une émanation de fumée.
- Ne jamais tenter de déplacer une casserole contenant de la graisse chaude, particulièrement une friteuse. Attendre jusqu'à ce que la graisse ait refroidi.
- Lorsque vous préparez des plats flambés sous la hotte, faites fonctionner le ventilateur.
- Ne pas laisser des objets en plastique sur la plaque. Ils peuvent fondre si placés à proximité de l'évent.
- Garder tous les objets en plastique à l'écart des brûleurs de surface.
- Si vous sentez une odeur de gaz, en arrêter l'arrivée à la plaque et contacter un technicien de service qualifié. Ne jamais utiliser la flamme d'une source quelconque pour localiser une fuite.
- Pour éviter la possibilité de brûlures, toujours s'assurer que les commandes des brûleurs sont sur la position OFF (arrêt) et que les grilles se sont refroidies avant de les enlever.

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION.



BRÛLEURS DE SURFACE

Régler la flamme du brûleur supérieur de façon à ce qu'elle ne dépasse pas les bords de la plaque de cuisson. Une trop grande flamme peut présenter des dangers.

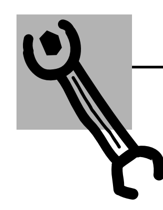
- Nettoyez la plaque de cuisson soigneusement. Si vous utilisez une éponge ou un linge mouillé pour essuyer les débordements, prenez bien soin d'éviter les brûlures dues à la vapeur chaude. Certains produits nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives quand on les utilise sur une surface chaude.

  NOTE : Nous vous recommandons d'éviter d'essuyer toute surface avant qu'elle ait refroidi. Les seules exceptions à cette règle sont les débordements de sucre. Veuillez consulter la section *Nettoyage de la surface en vitrocéramique de la plaque de cuisson*.
- Quand la surface de cuisson est froide, n'utilisez que la crème nettoyante de plaque de cuisson en vitrocéramique CERAMA BRYTE® et le tampon de nettoyage CERAMA BRYTE® pour la nettoyer.
- Pour éviter tout dommage possible à la surface de cuisson, ne mettez jamais de crème de nettoyage sur la surface en vitrocéramique quand elle est chaude.
- Après tout nettoyage, utilisez un linge sec ou une serviette en papier pour enlever toute trace de crème de nettoyage.
- Lisez et suivez toutes les instructions et conformez-vous à tous les avertissements inscrits sur les étiquettes de la crème de nettoyage.
- Ne jamais nettoyer la surface de la plaque lorsqu'elle est chaude. Certains nettoyants produisent des vapeurs nocives et un tissu mouillé peut causer des brûlures provenant de la vapeur si utilisé sur une surface chaude.
- Ne jamais laisser des bocaux ou des boîtes contenant de la graisse qui dégoutte sur ou à proximité de la plaque.
- Ne pas utiliser de papier d'aluminium pour tapisser les réceptacles des brûleurs. Une mauvaise utilisation peut entraîner des dangers d'incendie ou endommager la plaque.
- Ne pas masquer ou bloquer le pourtour des boutons de commande de la plaque. Cette zone doit être gardée libre pour assurer une bonne ventilation et un bon fonctionnement des brûleurs.
- Les rayures importantes ou les chocs sur les tables de cuisson en vitrocéramique peuvent occasionner des cassures de la surface de vitrocéramique et des éclats.
- Ne nettoyer que les composants listés dans ce manuel.



CUIRE LES VIANDES ET LA VOLAILLE COMPLÈTEMENT...

Cuire les viandes et la volaille complètement. La température INTERNE de la viande doit être au moins 71 degrés celsius (160 degrés F) et la température INTERNE de la volaille doit être au moins 82 degrés celsius (180 degrés F). Habituellement, la cuisson à ces températures prévient les empoisonnements alimentaires.



TROUSSE DE CONVERSION

Votre plaque est réglée en usine pour ne fonctionner qu'au gaz naturel.

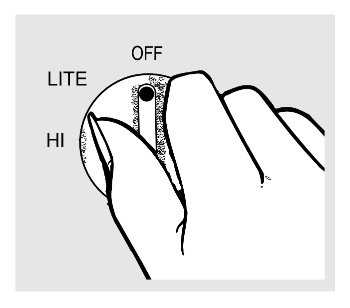
Si vous désirez alimenter votre plaque au gaz de pétrole liquéfié, vous devez suivre les instructions d'installation qui l'accompagnent. Voir Réglages pour utilisation avec le LP (gaz de pétrole liquéfié).



LIRE ET SUIVRE AVEC ATTENTION CETTE INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.

SAUVEGARDER CES INSTRUCTIONS

Tout au long de ce manuel, les caractéristiques et l'apparence peuvent varier d'un modèle à l'autre.



Assurez-vous de placer le bouton sur OFF (arrêt) après la fin de la cuisson.

Comment allumer un brûleur

Les brûleurs de votre plaque sont allumés électriquement, éliminant ainsi la nécessité d'avoir une flamme témoin constamment allumée.

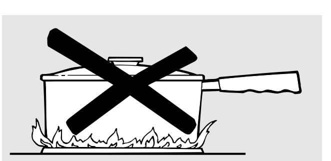
Pousser le bouton de commande et le tourner dans le sens anti-horaire sur la position ***LITE*** (allumage). Après l'allumage du brûleur, tourner le bouton pour régler la taille de la flamme. Pour éteindre le brûleur, tourner le bouton dans le sens horaire jusqu'au maximum de sa course sur la position ***OFF*** (arrêt).

- *En cas de panne de courant, vous pouvez allumer les brûleurs avec une allumette. Tenir une allumette allumée proche du brûleur puis pousser le bouton de commande et le placer sur la position LITE (allumage). Faire très attention lorsque vous allumez les brûleurs de cette façon. Les brûleurs en cours de fonctionnement lorsque la panne de courant survient continuent à fonctionner normalement.*
- *Ne pas utiliser le brûleur longtemps sans qu'il y ait de casserole sur la grille. La finition de la grille peut s'écailler sans la présence d'une casserole pour absorber la chaleur.*
- *Vérifiez que le brûleur que vous voulez utiliser est celui que vous avez allumé.*
- *Assurez-vous que les brûleurs et les grilles sont froids avant d'y poser la main, des mitaines de four, des chiffons ou tout autre matériau.*

Brûleur pour faire mijoter et brûleur à grand débit *(sur certains modèles)*

Le brûleur avant gauche et celui de l'arrière sont les plus appropriés pour les petites casseroles et la cuisson exigeant de faire mijoter certains aliments de façon contrôlée.

Le brûleur avant droit est un brûleur à grand débit pour des casseroles plus grandes et pour faire bouillir rapidement.



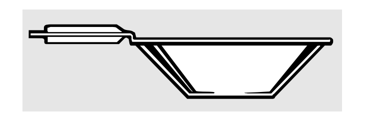
Comment choisir la taille de la flamme

Afin de sécuriser l'utilisation des casseroles, ne jamais laisser la flamme dépasser les parois de celles-ci.

Lorsque vous réduisez la chaleur, surveillez la flamme et non le bouton de commande. La taille de la flamme d'un brûleur à gaz doit correspondre au type de casserole que vous utilisez.

Toute flamme qui dépasse le fond de la casserole est gâchée et ne fait que réchauffer la poignée.

Utilisation des brûleurs de la plaque de cuisson.



Utiliser un Wok à fond plat.

Cuisinez avec un Wok comme suit

Nous recommandons l'utilisation d'un wok à fond plat disponible dans vos magasins à rayons locaux ou utiliser l'accessoire Support de Wok traditionnel avec les woks à fond arrondi. Le support de Wok peut être commandé chez votre vendeur d'appareils ménagers.

Le support de Wok s'adapte à la partie supérieure de la grille de la plaque et assure une bonne circulation d'air pour les woks à fond arrondi seulement. Ne pas utiliser les woks à fond plat avec le support de Wok.

Ne pas utiliser un wok avec tout autre type d'anneau de support. Le fait de placer l'anneau sur la grille du brûleur entraîne un mauvais fonctionnement de celui-ci causant la formation d'oxyde de carbone dont la concentration est supérieure aux normes standards courantes. Ceci peut présenter un danger pour votre santé. Ne pas utiliser ce type de wok sans anneau excepté si vous le faites avec le support de wok. Vous risqueriez de sérieuses brûlures si le wok se renversait.

Casseroles

En aluminium : Les casseroles de dimensions moyennes sont recommandées compte tenu du fait qu'elles se réchauffent rapidement et uniformément. La plupart des aliments brunissent uniformément dans les casseroles en aluminium. Utiliser un poêlon avec un couvercle bien ajusté lorsque la cuisson est faite avec une quantité minime d'eau.

En métal émaillé : Sous certaines conditions, l'émail de certaines casseroles peut fondre. Suivre les recommandations du fabricant pour la méthode de cuisson à suivre.

Verre : Il existe deux types de casseroles en verre : celles pour utilisation dans un four seulement et celles pour la cuisson sur plaque (casseroles, pots à café et à thé). Le verre conduit la chaleur très lentement.

En fonte : Si réchauffées lentement, la plupart des casseroles en fonte donnent des résultats satisfaisants.

En verre céramique insensible à la chaleur : Ce type d'ustensiles peut être utilisé pour cuisson soit au four, soit en surface. Il conduit la chaleur et se refroidit très lentement. Vérifier les instructions du fabricant pour s'assurer qu'il est possible d'utiliser l'ustensile sur une plaque de cuisson à gaz.

En acier inoxydable : Les propriétés de chauffage de ce métal sont médiocres. Habituellement, il est combiné avec du cuivre, de l'aluminium ou avec d'autres métaux pour améliorer la répartition de chaleur. Les casseroles en alliage de métaux se comportent de manière satisfaisante si elles sont utilisées avec une chaleur moyenne comme le fabricant le recommande.

Renseignements pratiques de mise en conserve à la maison

Assurez-vous que l'ustensile de mise en conserve se trouve bien au centre du brûleur.

Assurez-vous que le fond de l'ustensile de mise en conserve soit bien plat.

Pour prévenir toute brûlure de vapeur ou de chaleur, faites attention quand vous mettez en conserve.

Utiliser des recettes et des procédures de sources réputées. Vous les trouverez en vous adressant à des fabricants comme Ball® et Kerr® et aux services de publications du ministère de l'agriculture.

Nous recommandons les ustensiles de mise en conserve à fond plat. L'utilisation des ustensiles de mise en conserve au bain-marie à fond strié nécessite davantage de temps pour amener l'eau à la température d'ébullition.

Entretien et nettoyage de la plaque de cuisson.

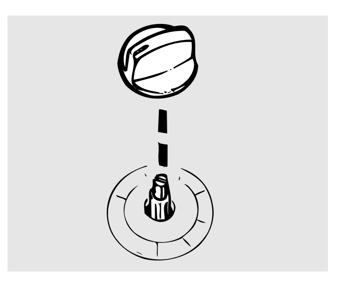
Assurez-vous que l'alimentation électrique est coupée et que toutes les surfaces sont froides avant de nettoyer une partie quelconque de la plaque.

Comment retirer le ruban d'emballage

Pour s'assurer qu'aucun dommage ne soit causé à la finition du produit, le plus sûr moyen d'enlever l'adhésif provenant du ruban d'emballage resté sur les appareils neufs est d'appliquer du détergent liquide pour lavage de la vaisselle, de l'huile minérale ou de l'huile de cuisson.

Appliquer avec un linge doux et laisser le liquide s'imbiber. Sécher puis appliquer un produit pour appareils ménagers pour nettoyer complètement et protéger la surface.

NOTE : *Le ruban de plastique doit être retiré de toutes les moulures chromées. Il n'est pas possible de le faire si le ruban a été chauffé à haute température.*



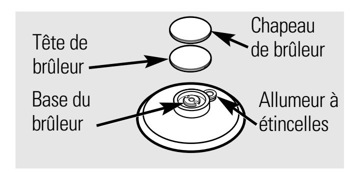
Tirer le bouton complètement de l'axe.

Boutons de commande

Nettoyer les éclaboussures avec un chiffon humide. Enlever les souillures plus importantes avec de l'eau chaude savonneuse.

Ne pas utiliser de produits abrasifs sur le panneau de commande.

Il est possible d'enlever les boutons de commande pour faciliter le nettoyage. Pour enlever un bouton, le tirer complètement de l'axe. Laver les boutons avec de l'eau et du savon mais ne pas les laisser tremper.



ATTENTION : *NE PAS FAIRE FONCTIONNER LE BRÛLEUR SANS QUE TOUS SES ÉLÉMENTS SONT EN PLACE.*

Ensemble du brûleur

Les ensembles de brûleur doivent être lavés régulièrement et bien sûr, après un débordement.

Placer toutes les commandes sur OFF (arrêt) avant d'enlever les composants du brûleur.

Les grilles, têtes et chapeaux de brûleur peuvent être retirés pour faciliter le nettoyage.

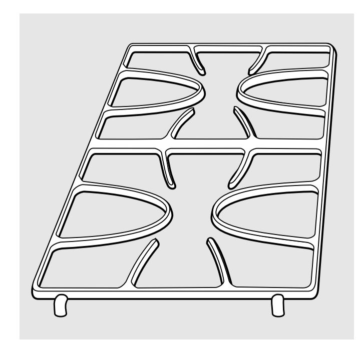
L'électrode de l'allumeur est exposée sous la surface de la base du brûleur. Lors du nettoyage de la plaque, faire attention de ne pas accrocher l'électrode de l'allumeur avec votre chiffon. Ceci pourrait endommager l'allumeur. ***Pour éviter d'accrocher le chiffon à l'allumeur à étincelles, laisser les têtes de brûleur en place pendant le nettoyage de la plaque.***

Faire attention de ne pas enfoncer les commandes de la plaque pendant le nettoyage des réceptacles de brûleur. Un léger choc électrique pourrait en résulter, lequel pourrait vous faire basculer une casserole chaude.

Laver les éléments de brûleur avec un détergent tout usages non-abrasif et de l'eau chaude. Faire tremper les éléments très souillés. Sécher avec un chiffon. Ne pas réassembler s'ils sont mouillés.

Pour réassembler, remettre d'abord en place la tête de brûleur puis le chapeau et finalement, la grille. Assurez-vous que les taquets de la tête de brûleur soient bien situés dans les trous de la base du brûleur.

Entretien et nettoyage de la plaque de cuisson.



Lorsque vous remettez les grilles en place, assurez-vous qu'elles sont positionnées de manière sécuritaire au dessus des brûleurs.

Grilles de brûleur

Les grilles de brûleur en porcelaine émaillée doivent être lavées régulièrement et bien sûr, après tout débordement.

Les laver avec de l'eau chaude savonneuse et rincer avec de l'eau propre. Vous pouvez aussi utiliser des produits nettoyants abrasifs et des tampons en laine d'acier pour nettoyer les grilles. Sécher les grilles avec un chiffon. Ne pas les remettre mouillées sur la plaque.

Pour se débarrasser des aliments brûlés, placer les grilles dans un contenant couvert. Ajouter 0,6 dl (1/4 de tasse) d'ammoniaque et les laisser tremper plusieurs heures ou toute la nuit. Laver, bien rincer et sécher.

Bien qu'elles soient durables, les grilles perdront de leur lustre graduellement, quelle que soit toute l'attention que vous pouvez leur prodiguer. Ceci est dû à une exposition continuelle aux températures élevées.

Ne pas faire fonctionner un brûleur longtemps sans qu'un ustensile ne soit sur la grille; car sans ustensile pour absorber la chaleur, la finition de celle-ci peut être endommagée.

Plaques avec porcelaine émaillée *(certains modèles)*

La finition en porcelaine émaillée est durable. Cependant, elle peut être endommagée en cas de mauvaise utilisation. La finition résiste à l'acide. Néanmoins, tout aliment acide qui a été épandu (jus de fruits, de tomates ou vinaigre) ne doit pas demeurer sur la finition.

Si de l'acide est épandu sur la plaque alors qu'elle est chaude, utiliser une serviette en papier sèche ou un chiffon pour l'essuyer immédiatement. Une fois la surface refroidie, laver avec de l'eau et du savon. Bien rincer.

Pour les autres débordements, par exemple des éclaboussures de graisse, laver avec de l'eau et du savon ou du récurant en poudre après refroidissement de la surface. Bien rincer et polir avec un chiffon sec.

Surfaces en acier inoxydable *(certains modèles)*

N'utilisez jamais de tampon en laine d'acier, il rayera votre surface.

Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez de l'eau chaude, un nettoyant à acier inoxydable comme le nettoyant de marque Kleen King®, ou un nettoyant polyvalent liquide ou en vaporisateur. Frottez toujours dans le sens du grain. Rincez bien avec une éponge ou un linge et de l'eau pure. Séchez avec un linge propre, doux.

Après avoir nettoyé, utilisez une cire à polir l'acier inoxydable, comme la cire de marque Stainless Steel Magic®, Revere Copper and Stainless Steel Cleaner® ou Wenol All Purpose Metal Polish®. Suivez les instructions du produit pour nettoyer la surface en acier inoxydable.

Nettoyage de la surface en vitrocéramique de la plaque de cuisson. *(sur certains modèles)*



Nettoyez votre table de cuisson chaque fois qu'elle est sale. Utilisez la crème nettoyante CERAMA BRYTE® pour table de cuisson.

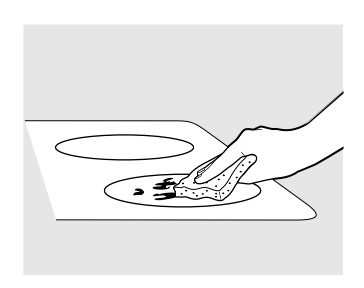
Nettoyage normal quotidien

Utilisez **UNIQUEMENT** la crème nettoyante CERAMA BRYTE® sur votre table de cuisson en vitrocéramique. Autres crèmes peuvent être moins efficaces.

Pour entretenir et protéger votre table de cuisson en vitrocéramique, conformez-vous aux instructions suivantes :

1. Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, enlevez les grilles des brûleurs et nettoyez-la avec de la crème nettoyante CERAMA BRYTE® pour table de cuisson. Cela vous aidera à la protéger et à la conserver propre.
2. Votre table de cuisson conservera son aspect neuf si vous utilisez chaque jour la crème nettoyante CERAMA BRYTE® pour table de cuisson.
3. Secouez bien le flacon de crème nettoyante. Versez quelques gouttes de crème nettoyante CERAMA BRYTE® directement sur votre table de cuisson.
4. Utilisez une serviette en papier ou une éponge CERAMA BRYTE® pour table de cuisson en vitrocéramique afin de nettoyer la surface de la table de cuisson.
5. Utilisez une serviette en papier ou une éponge pour nettoyer toute la surface de la table de cuisson. Pas besoin de rincer.

NOTE : *Vous devez faire bien attention de NE PAS faire chauffer la table de cuisson avant de la nettoyer complètement.*

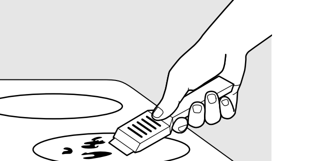


Utilisez une éponge CERAMA BRYTE® pour table de cuisson en vitrocéramique ou une éponge de récurage bleue tout usage anti-égratignures Scotch-Brite®.

Résidus calcinés

AVERTISSEMENT : *Vous pouvez ENDOMMAGER votre surface en vitrocéramique si vous utilisez des éponges de récurage autres que celles comprises avec votre appareil.*

1. Laissez refroidir la table de cuisson.
2. Enlevez les grilles de brûleurs et versez quelques gouttes de crème nettoyante CERAMA BRYTE® sur tous les résidus calcinés.
3. À l'aide de l'éponge de récurage CERAMA BRYTE® pour table de cuisson en vitrocéramique, frottez les résidus en exerçant la pression nécessaire.
4. S'il reste des résidus, répétez les opérations indiquées ci-dessus.
5. Pour mieux protéger après avoir enlevé les résidus, polissez toute la surface avec la crème nettoyante CERAMA BRYTE® et une serviette de papier.



On peut se procurer le grattoir CERAMA BRYTE® pour table de cuisson en vitrocéramique et tous les accessoires recommandés dans nos Centres de pièces détachées. Consultez les instructions dans la section « Comment commander des pièces » à la page suivante.

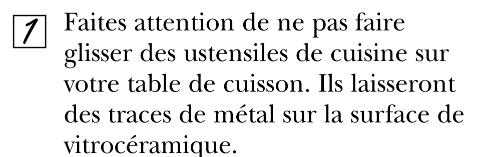
NOTE : *N'utilisez jamais une lame émoussée ou ébréchée.*

Résidus calcinés difficiles à enlever

1. Laissez refroidir la table de cuisson.
2. Enlevez les grilles de brûleurs. Tenez un grattoir à lame simple à un angle d'environ 45° sur la surface de vitrocéramique et raclez les résidus. Vous devrez exercer de la pression sur le grattoir à lame pour les enlever.
3. Après avoir enlevé les résidus avec le grattoir à lame, versez quelques gouttes de crème nettoyante CERAMA BRYTE® pour table de cuisson sur les résidus calcinés. Utilisez l'éponge CERAMA BRYTE® pour enlever les résidus restants.
4. Pour mieux protéger après avoir enlevé les résidus, polissez toute la surface avec la crème nettoyante CERAMA BRYTE® et une serviette de papier.

Nettoyage de la surface en vitrocéramique de la plaque de cuisson. *(sur certains modèles)*

Traces de métal et rayures



1. Faites attention de ne pas faire glisser des ustensiles de cuisine sur votre table de cuisson. Ils laisseront des traces de métal sur la surface de vitrocéramique.

   Vous pourrez enlever ces traces en appliquant la crème nettoyante CERAMA BRYTE® à l'aide de l'éponge CERAMA BRYTE® pour table de cuisson en vitrocéramique.

2. Si vous laissez des casseroles recouvertes d'une couche d'aluminium ou de cuivre chauffer à sec, leur métal peut laisser des traces noires sur la table de cuisson.

   Vous devez enlever ces traces immédiatement, avant de faire chauffer à nouveau la table de cuisson. Autrement, les traces risquent de devenir permanentes.

AVERTISSEMENT : *Vérifiez toujours le fond de vos casseroles pour vous assurer qu'elles n'aient pas d'aspérités qui risquent de rayer la table de cuisson.*

Surface de vitrocéramique—possibilité de dommages permanents.

D'après nos essais, il semble que si vous cuisinez des aliments riches en sucre comme de la confiture ou du caramel, et s'ils débordent, ils peuvent occasionner des dommages permanents à la surface de vitrocéramique si vous ne la nettoyez pas immédiatement.

Dommages causés par du sucre chaud ou des matières plastiques fondues

1. Éteignez tous les brûleurs de surface et, avec des gants isolants, enlevez les ustensiles de cuisine chauds et les grilles.
2. Portez des gants de cuisine :
   a. Utilisez un grattoir à lame simple (grattoir CERAMA BRYTE® pour table de cuisson en vitrocéramique) pour repousser les matières fondues sur une surface froide de la table de cuisson.
   b. Enlevez les matières fondues avec une serviette en papier.
3. Vous devez laisser toute matière fondue que vous n'avez pas réussi à enlever jusqu'à ce que la table de cuisson refroidisse complètement.
4. Ne réutilisez jamais la table de cuisson avant d'avoir enlevé complètement les résidus

NOTE : *S'il s'est déjà formé sur votre table de cuisson en vitrocéramique des creux ou des piqûres, vous devrez la remplacer. Dans ce cas, vous devez appeler le service.*

Comment commander des pièces

Pour commander la crème et le grattoir CERAMA BRYTE®, veuillez composer notre numéro de téléphone sans frais.

Centre national de pièces détachées : ***800.626.2002.***

Crème nettoyante CERAMA BRYTE® pour table de cuisson en vitrocéramique . . . .*# WX10X300*

Grattoir CERAMA BRYTE® pour table de cuisson en vitrocéramique . . . . .*# WX10X0302*

Trousse . . . .*# WB64X5027*
(la trousse comprend un flacon de crème et un grattoir)

Éponges CERAMA BRYTE® pour tables de cuisson en vitrocéramique . . . . . .*# WX10X350*

Avant d'appeler un technicien pour le service...



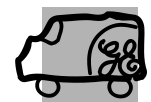
Informations sur le dépannage
Gagnez du temps et économiser de l'argent! Passez en revue la carte de cette page d'abord. Il est possible que vous n'ayez pas besoin de service.

Problème	Causes possibles	Que faire
L'extrémité de la flamme du brûleur est jaune ou bleue	**La qualité de combustion de la flamme de brûleur doit être déterminée visuellement.**	• Utiliser l'illustration ci-dessous pour déterminer si la flamme de votre brûleur est normale. Si la flamme est semblable à ***A***, appeler le technicien de service. Normalement, la flamme devrait être semblable à ***B*** ou ***C*** en fonction du type de gaz utilisé. Avec le gaz LP, il est normal que l'extrémité de la flamme sur le cône extérieur soit jaune. ***A–Flamme jaune*** *Appeler le technicien de Service* ***B–Extrémité jaune sur les cônes extérieurs*** *Normal pour le gaz LP* ***C–Flamme bleue pâle*** *Normal pour le gaz naturel*
Les boutons de commande ne tournent pas	**Le bouton n'est pas poussé au fond.**	• Pour tourner de la position ***OFF*** (arrêt), pousser le bouton et tourner.
Les brûleurs ne s'allument pas	**La prise de la plaque de cuisson n'est pas complètement enfoncée**	• S'assurer que la prise d'alimentation électrique est branchée dans un circuit correctement mis à la terre.
	L'alimentation en gaz n'est pas raccordée ou mise en circuit.	• Voir les instructions d'installation qui accompagnaient la plaque de cuisson.
	Un fusible de votre domicile a sauté ou un disjoncteur s'est déclenché.	• Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur.
	Les éléments du brûleur n'ont pas été replacés correctement.	• Voir la section *Entretien et nettoyage de votre plaque de cuisson.*
Le bruit tic-tic de l'allumeur à étincelles persiste après l'allumage du brûleur	**Le bouton de commande est encore sur la position *LITE* (allumage).**	• Tourner le bouton de la position ***LITE*** (allumage) pour le placer au réglage désiré. • Eteindre le brûleur et le rallumer. Si le problème persiste, appeler pour le service.
Les flammes du brûleur sont très grandes ou jaunes	**Mélange air/gaz incorrect.**	• Si la plaque est connectée à une source de gaz LP, vérifier toutes les étapes des instructions accompagnant la plaque.

Avant d'appeler un technicien pour le service...

Problème	Causes possibles	Que faire
Fines égratignures (ressemblant à des fissures) ou marques d'abrasion sur la surface de vitrocéramique	**Méthodes de nettoyage inappropriées.**	• Vous ne pourrez pas faire disparaître les égratignures. Vous rendrez moins visibles les égratignures peu profondes en nettoyant la plaque de cuisson.
	Utilisation d'ustensiles de cuisson dont le fond est rugueux ou présence de particules (sel ou sable) entre l'ustensile et la surface de la plaque de cuisson.	• Pour éviter les égratignures, utilisez les méthodes de nettoyage recommandées. Assurez-vous que le fond de vos ustensiles de cuisine soit propre avant de les utiliser et n'utilisez que des ustensiles de cuisine à fond bien lisse.
	Vous avez fait glisser un ustensile de cuisine sur la surface de la plaque de cuisson.	
Décoloration de la plaque de cuisson	**Déchets de nourriture non nettoyés avant l'usage suivant.**	• Consultez la section *«Nettoyage de la surface en vitrocéramique»*.
	Surface chaude sur un modèle avec une surface en vitrocéramique claire.	• C'est normal. La surface peut apparaître décolorée quand elle est chaude. Cette décoloration temporaire disparaît quand la surface en vitrocéramique refroidit.
Matière plastique fondue sur la surface	**De la matière plastique a été placée sur la plaque de cuisson chaude.**	• Consultez la section *«Surface en vitrocéramique – possibilité de dommages permanents»* dans la section *«Nettoyage de la surface en vitrocéramique»*.
Creux ou piqûres sur la plaque de cuisson	**Mélange contenant du sucre chaud renversé sur la plaque de cuisson.**	• Appelez un technicien pour remplacer la surface de la plaque de cuisson.

Garantie sur les plaques de cuisson à gaz. *(Pour la clientèle au Canada)*



Le service sous garantie est assuré par nos centres de service de l'usine ou par un technicien agréé Customer Care®. Pour obtenir le service, contacter 1.800.361.3400.

Agrafez le reçu d'achat ici. Pour obtenir le service sous garantie, vous devrez fournir la preuve de l'achat original.

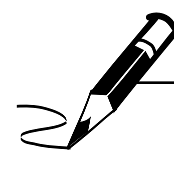
Pendant une période de :	***Nous remplacerous :***
Une année *à partir de la date d'achat*	***Tout élément*** de la plaque de cuisson déficient à cause d'un vice de fabrication ou de main d'oeuvre. Durant cette ***période de pleine garantie d'un an***, GE fournira également ***sans frais*** le service à domicile pour le remplacement de l'élément faisant défaut.

Ce que n'est pas couvert :

- **Le déplacement à votre domicile du technicien de service pour vous enseigner comment utiliser le produit.**
- **Une mauvaise installation.**
- **Une panne du produit causée par une utilisation abusive, une mauvaise utilisation dans un but autre que celui lequel pour il a été conçu ou s'il a été utilisé commercialement.**
- **Le remplacement de fusibles à votre domicile ou le réenclenchement de disjoncteurs.**
- **Les dommages au produit causés par un accident, un incendie, une inondation ou un acte de Dieu.**
- **Les dommages indirects ou accidentels causés par des défauts possibles de cet appareil.**

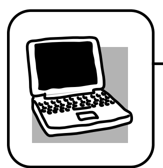
Garant : CAMCO INC.

Notes.



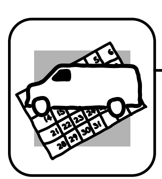
Notes.

Service à la clientèle.



Site Web appareils électroménagers GE — www.electromenagersge.ca

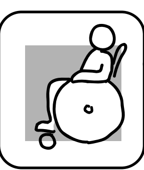
Vous avez une question ou vous avez besoin d'aide pour votre appareil électroménager? Contactez-nous par Internet au site **www.electromenagersge.ca** 24 heures par jour, tous les jours de l'année.



Service de réparations — 1.800.361.3400

Service de réparations GE est tout près de vous.

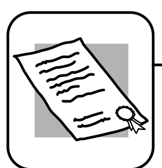
Pour faire réparer votre électroménager GE, il suffit de nous téléphoner.



Studio de conception réaliste

Sur demande, GE peut fournir une brochure sur l'aménagement d'une cuisine pour les personnes à mobilité réduite.

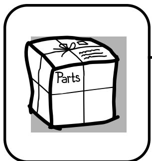
Écrivez: Directeur, Relations avec les consommateurs, Camco, Inc.
Bureau 310, 1 Factory Lane
Moncton, N.B. E1C 9M3



Prolongation de garantie — www.electromenagersge.ca

Achetez un contrat d'entretien GE avant que votre garantie n'expire et bénéficiez d'un rabais substantiel. Ainsi le service après-vente GE sera toujours là après expiration de la garantie.

Visitez notre site Web ou appelez-nous au 1.800.461.3636.

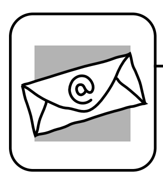


Pièces et accessories

Ceux qui désirent réparer eux-mêmes leurs électroménagers peuvent recevoir pièces et accessoires directement à la maison (cartes VISA, MasterCard et Discover acceptées).

Les directives stipulées dans le présent manuel peuvent être effectuées par n'importe quel utilisateur. Les autres réparations doivent généralement être effectuées par un technicien qualifié. Soyez prudent, car une réparation inadéquate peut affecter le fonctionnement sécuritaire de l'appareil.

Vous trouverez dans les pages jaunes de votre annuaire le numéro du Centre de service Camco le plus proche. Autrement, appelez-nous au 1.888.261.3055.

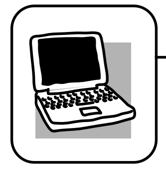


Contactez-nous

Si vous n'êtes pas satisfait du service après-vente dont vous avez bénéficié :

Premièrement, communiquez avec les gens qui ont réparé votre appareil.

Ensuite, si vous n'êtes toujours pas satisfait, envoyez tous les détails—numéro de téléphone compris—au
Directeur, Relations avec les consommateurs, Camco, Inc.
Bureau 310, 1 Factory Lane
Moncton, N.B. E1C 9M3



Inscrivez votre appareil électroménager — www.electromenagersge.ca

Inscrivez votre appareil électroménager en direct, aussitôt que possible. Cela améliorera nos communications et notre service après-vente. Vous pouvez également nous envoyer par la poste le formulaire d'inscription joint à votre documentation.

Imprimé aux États-Unis